

Eigenaar Crèmedaus aan wieg van Belgische VOC-werkgroepen

'Tijd van 'eilandjes' is voorbij'



Frank Meyers is met zijn ijssalon Crèmedaus in het Belgische Bilzen al sinds 2017 lid van de Verenigde Ondernemers Club (VOC). Omdat dit samenwerkingsverband hem als ondernemer veel heeft gebracht, vond hij het hoog tijd voor een Belgische VOC-groep. Inmiddels zijn de eerste bijeenkomsten achter de rug.



Frank Meyers vindt het waardevol om feedback van collega's te krijgen.

Wie het cv van de nu 53-jarige Frank Meyers erop naleest, zou niet meteen vermoeden dat hij tegenwoordig al ijsscheppend door het leven gaat. De van huis uit scheikundige had een carrière in de Antwerpse petrochemie en de Genkse staalindustrie. De eerste grote ommezwaai kwam toen hij zo'n twintig jaar geleden in het centrum van Bilzen uitbater werd van eetcafé De Bemmeldaus. "Dat is dialect voor een plek waar veel wordt gebabbeld. Enkele vaste klanten van mij hadden in een dorpje verderop een ijssalon en gaven aan daarmee te willen stoppen. Toen heb ik de inboedel van die ijssalon overgenomen en ver-

GOED EN BETAALBAAR

Hoe ziet de toekomst van de ijssalon eruit? Daarover maakt Frank Meyers zich desgevraagd weinig zorgen. "Na zeventien jaar te hebben meege draaid in de ijswereld weet ik wat belangrijk is voor de continuïteit van je bedrijf. We leveren een kwalitatief goed product tegen een betaalbare prijs, dat is iets wat mensen altijd blij zal maken!"



Behalve leerlingen van de nabijgelegen scholen en winkelpubliek weten ook veel toeristen de ijssalon in Bilzen te vinden.



huisd naar een leegstaand pand vijftig meter verderop in het stadscentrum. Omdat ik een link wilde leggen met mijn eetcafé, was de naam van de afhaalijssalon snel gekozen en werd het Crèmedaus, oftewel 'ijsdoos'."

In 2006 opende ijssalon Crèmedaus zijn deuren, om zich een jaar later volledig te gaan toeleggen op de ijsverkoop. "Maar aangezien ik totaal geen kennis had van ijsbereiden, heeft in het eerste jaar de uitbaatster van de vorige ijssalon mij de kneepjes van het vak bijgebracht."

GASTVRIJE ONTVANGST

Omdat Meyers toentertijd nog geen echte vakopleidingen had gevolgd, ging hij in zijn vrije uurtjes geregeld wat ideeën opdoen bij ijssalons hier in de buurt. Maar hij merkte dat Vlaamse collega's vaak terughoudend waren om kennis over het vak te delen, terwijl hij over de grens in Nederland wel steeds gastvrij werd ontvangen. "Dan heb ik het met name over Ferry Philippi van Smaakmakerij Botterweck in Valkenburg, Bas van Hulsen van Bacio en Wil Koppen van Huupkens Ijssalon, beide in Weert." Laatstgenoemde bracht hem in contact met Willy Rooswinkel,

de oprichter van de VOC. Na een kennismakingsgesprek in zijn zaak mocht Meyers in 2017 toetreden tot groep drie van de Nederlandse VOC. In andere werkgroepen zijn nadien ook de Vlaamse ijsbereiders Jochen Neyens van De Potter en Wim van Houcke van Gelati van Houcke toegelaten."

VERSCHILLEN IN REGELGEVING

De Belgische ijssalonhouder benadrukt dat het lidmaatschap van de Nederlandse VOC-groep hem als ondernemer veel heeft gebracht. "Ik heb er een heel andere kijk op ondernemen door gekregen. Maar waar wij vaak tegenaan liepen, was het verschil in regelgeving tussen Nederland en België, zoals bijvoorbeeld op het gebied van elektronisch betalen, hygiëne-regels en uitbetaling en tewerkstelling van personeel."

Daardoor ontstond bij Jochens Neyens en hemzelf het idee om een eigen Belgische VOC-groep op te richten. Eind vorig jaar begonnen zij om alle Vlaamse ijssalons in kaart te brengen en nodigden ze uit voor een informatiemiddag, half januari in Schoten bij Antwerpen. Inmiddels hebben zich al eenentwintig Vlaamse ijssalons aangesloten bij zowel de VAIJ als de VOC, verdeeld over

'Je moet elkaar door en door vertrouwen en ook je jaarcijfers blootgeven'

twee werkgroepen. "Met ondersteuning van de huidige VOC-voorzitter Gijs van Dijk zijn er ook al de eerste bijeenkomsten geweest. Daarbij zijn meteen de meest heikle punten binnen de Vlaamse ijsbranche belicht, met name de stijgende kosten voor energie, personeel en grondstoffen."

WAARDEVOLLE FEEDBACK

Volgens Meyers bewijst de snelle totstandkoming van de Vlaamse VOC-groepen dat ook in zijn land de behoefte aan uitwisseling van ondernemerszaken groot is. "Zeker als je bedenkt dat het voor sommige ondernemers nog steeds een grote stap is om tot zo'n organisatie toe te treden, want je moet elkaar door en door vertrouwen en ook je jaarcijfers blootgeven. Maar de tijd van op een 'eilandje' uw zaak runnen is voorbij. Het is heel waardevol om feedback te krijgen van ervaren collega's." Als hij bijvoorbeeld een idee deelt in de groepsapp van de Nederlandse VOC zijn collega's ook zo kritisch om eens te zeggen: ▶



Naast de traditionele smaken vanille, chocolade en mokka zijn de hardlopers vooral de yoghurtvarianten en typisch Vlaamse smaken zoals cuberdon en smurfentaartijs; met witte chocola en abrikoos.

Links: de ijssalon in Bilzen is het hele jaar geopend en ze verkopen er koffie in allerlei varianten.

Rechts: de Vlaanse ijsbereider brengt zijn ijs graag op smaak met aardbeien en bessen van lokale fruittelers.



dat zou ik op een andere manier doen. Bijvoorbeeld bij de aankoop van nieuwe ijsmachines laat de Belg zich graag leiden door ervaringen.

Zeventien jaar na de opening van zijn knusse afhaalijssalon in hartje Bilzen mag de ondernemer zichzelf ook een ervaren ijsbereider noemen. Om dat te bereiken, spaarde hij kosten noch moeite. “Zo heb ik in de beginjaren tijdens onze jaarlijkse vakantie naar het Spaanse Marbella een Italiaanse ijsmeester leren kennen waar ik in de rustige wintermaanden vaak een weekje in de leer ging. Verder heb ik onder meer cursussen gevolgd bij de Italiaanse Gelato-expert Luca Musolesi uit Bologna.”

VLAAMSE SMAKEN

De passie voor het ijsbereiden komt ook tot uiting op de veelzijdige kaart van ijssalon Crèmedaus. Naast de traditionele smaken vanille, chocolade en mokka zijn de hardlopers vooral de yoghurtvarianten en typisch Vlaamse smaken zoals cuberdon

NEDERLANDSE LEVERANCIERS

Eigenaar Frank Meyers van ijssalon Crèmedaus laat zich graag leiden door de ervaringen van zijn Nederlandse VOC-groep. Daarom ligt samenwerking met Nederlandse leveranciers voor de hand. “Zo voert Notermans Slagroom-automaten uit Hoensbroek het onderhoud van onze slagroommachine uit; voor onze pasteurisatieketel is dat Europa-Ice uit Druten. Onze ijsgrondstoffen en bekertjes zijn afkomstig van groothandel Delital Gelato Service uit Twente. Ook doen we zaken met Bakeplus uit Venlo; dat bedrijf heeft onlangs overigens de firma Vrancken in Bree heeft overgenomen om hier in België meer voet aan de grond te krijgen.”

en smurfentaartijs; met witte chocola en abrikoos. Sommige ijssoorten brengt de eigenaar van Crèmedaus op smaak met streekproducten. “We bevinden ons hier midden in Haspengouw, de grootste fruitstreek van België. Met name in ons melk-, sherbet- en sorbetijs verwerken wij aardbeien en diverse bessensoorten van lokale fruittelers.”

Vorig jaar is de ijssalon volledig verbouwd. “Gezien de beperkte oppervlakte hebben we ervoor gekozen om de ijsvitrine centraal en goed zichtbaar vanaf het terras te plaatsen. En met ons nieuwe terrasmeubilair kunnen vanaf de lente zo’n zeventig personen plaatsnemen op ons buitenterras, hier in de schaduw van de kerk van Bilzen”, zegt een trotse ijssalonhouder, die ook in de wintermaanden niet van stoppen weet. “Dan bieden we take away-soepen, Luikse wafels en voor de liefhebbers ook nog steeds een beperkt aanbod ijs. We verkopen ook koffie in allerlei varianten. Bovendien bakt mijn moeder graag zoetigheden die de klanten als dessertje bij hun soep krijgen.”

BLOESEMEVENT

Behalve leerlingen van de nabijgelegen scholen en winkelpubliek weten ook veel toeristen de ijssalon te vinden. “Die komen vooral naar Bilzen voor een bezoek aan kasteel Alden Biesen, een toeristische hotspot in onze regio. Overigens staan wij met onze mobiele ijskar – een omgebouwde oldtimer – gedurende de hele maand april altijd op het kasteeldomein voor het bloesemevent. Dan staan in Haspengouw de fruitbomen in volle bloei, daar komen veel dagjesmensen op af. Voor ons betekent dat weer een extra stukje omzet.” ◀